

# Waldbeeren-Halbgefrorenes aus dem Naturpark Thal

Dessert (vegetarisch)



**Zubereitungszeit:** ca. 25 Minuten

**Gefrierzeit:** mind. 4 Stunden

## Zutaten (10 Portionen)

### Fruchtmark

- 200g Waldbeeren (Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren)
- 1 EL Zucker
- ½ EL Wasser

### Parfait

- 4 Eier oder 200g pasteurisiertes Vollei
- 200g Zucker
- 750ml Vollrahm

### Garnitur

- Schlagrahm
- Beeren
- Minze
- Zitronenmelisse

## Zubereitung

- Beeren, Zucker und Wasser aufkochen.
- Pürieren und anschliessend durch ein Sieb passieren und auskühlen lassen.
- Rahm steif schlagen und im Kühlschrank kaltstellen.
- Für das Parfait eine Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen.
- Eier und Zucker in einer grossen Schüssel im Wasserbad schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Mit dem Mixer weiter schlagen bis die Masse kalt ist. Zuerst den steif geschlagenen Rahm, dann das Fruchtmark vorsichtig mit dem Teigschaber unterziehen.
- Die Masse in die Cakeform abfüllen und über Nacht im Tiefkühler gefrieren lassen.
- Parfait zum Anrichten aus der Folie nehmen, nach Belieben in Stücke schneiden, garnieren und servieren.

## Autor

Landgasthof Ochsen  
Hauptstrasse 10  
4717 Mümliswil  
www.landgasthofochsen.ch  
www.naturparkthal.ch/gastro-partner